

Zuckerlgeschäfte katapultieren mich übergangslos in die Kindheit: Die bunte Glitzerwelt süßester Verheißung erinnert an die Zeit, in der das geringe Taschengeld sorgfältig in pickige Kalorien investiert werden wollte. Seltsamerweise habe ich gerade Zuckerlverkäufer als böse Zerberusse an der Pforte des Genusses in Erinnerung - bei „meinem“ Zuckerlgeschäft nahe der Volksschule wurde man höchst unfreundlich bedient. Ebenso harsch soll es früher in der Neubaugasse zugegangen sein, seit Michaela Dürnberger das historische Geschäft übernommen hat, ist das aber völlig anders - bei jeder Kundschaft ist Zeit für ein fröhliches Gespräch, und die vielen Stammkunden machen zuversichtlich, dass der lindgrün gestrichene Verkaufsraum noch viele Generationen an kleinen und großen Naschkatzen glücklich machen wird.

Manche Gaumenfreude ist dabei handgemacht und hat mit Standardware aus dem Supermarkt wenig zu tun: Kandierete Früchte oder feinste Schichtnougatwürfel werden im Familienbetrieb selbst hergestellt, in Handarbeit nach alten Rezepten. Herzstück der Manufaktur ist die Produktion von Rumpastillen: Auf einem Raster angebrachte Knöpfe werden in Stärkemehl gedrückt, das in Holzrahmen aufgeschüttet ist - und mit einer Gießkanne wird dann der Rum eingegossen. Später werden diese fragilen Tropfen händisch gewendet - und seit ich weiß, wie umständlich die Herstellung ist, denke ich bei jeder Portion an Frau Dürnberger sen. und ihre kleine Rumgießkanne!

Bonbons Dürnberger, Neubaugasse 18, 1070 Wien
Jonny Schokoladen, Tivoligasse 24, 1120 Wien

